



“It ain’t what you do,  
it’s the way that you  
do it”



# Hasselbramen

Goede verhalen hebben een lange houdbaarheidsdatum. Dit geldt zeker ook voor vertellingen, gericht op de jeugd. Zo zijn er inmiddels verscheidene generaties opgegroeid met Pluk van de Petteflet, het meesterwerkje van Annie M.G. Schmidt. Een cruciale passage in het boek gaat over de Torteltuin, die serieus in zijn voortbestaan wordt bedreigd door plannen om al wat ter plekke groeit en bloeit te vervangen door een tegelplein. Uiteindelijk wordt dit snode plan verijdeld door de bijzondere werking van hasselbramen. De hasselbraam is een bijzondere vrucht die grote mensen in een prettige,

constructieve en speelse stemming brengt. En omdat een tegelplein hier niets aan bijdraagt, werd het plan alsnog van tafel geveegd. Een smakelijk voorbeeld van de rol die voeding kan spelen in crisistijden.

Ook in de economische crisis, waarin de wereld in 2008 belandde, speelt de agrifoodsector een positieve rol. Waar veel andere sectoren schrikbarende dreunen te verwerken krijgen, lijkt de agrifoodsector vooralsnog vrij bestendig. Vaak wordt als verklaring aangevoerd dat 'mensen zullen blijven eten'. Toch lijkt dit een enigszins gevaarlijke veronderstelling. Immers, ook in

# in Food Valley

deze sector zal er hard aan moeten worden getrokken om bedrijven concurrerend te houden. Nu en in de toekomst. Innovatie zal daarbij een cruciale rol vervullen.

Gelukkig zagen we dat in 2008 veel ondernemingen, al dan niet samen met kennispartners, op zoek gingen naar vernieuwing van hun producten, processen en diensten. In dit jaarbericht treft u een overzicht van de bijdrage die de stichting Food Valley met haar partners hieraan heeft geleverd. In 2008 werd de financiering voor de komende vier jaar zeker gesteld, waardoor de stichting Food Valley ook in de

toekomst een impuls kan blijven geven aan de concurrentiekracht van de sector.

Wij hopen van harte dat alle inzet van betrokken partijen zal resulteren in inspirerende en tot de verbeelding sprekende verhalen, waarin regelmatig een prominente rol voor de agrifood is weggelegd.

Roger van Hoesel  
Directeur stichting Food Valley





# Inhoud

Krachtige koffie	7
Food Valley in de Filippijnen	9
Fruitige Schakelaartjes	11
Food Valley goes Cajun	13
Mmm, bonbons met sprinkhaan	15
Andere kijk op eieren	17
Veluwse uitsmijter	19
Modieuze limonadeflessen	21
Sweet smell of succes	23
Kikkoman brengt de wereld op smaak	25
Food Cluster Initiative	27
Say 'Cheese' in Chinese	29
Match me in Malta	31
Tomaat in de schijnwerpers	33
FoodValley ambitie 2020	35
2008 tegen het licht	37

# Krachtige

Er was een tijd dat er meer veerboten dan bruggen waren. Bij één van de veerhuizen schijnt een bordje te hebben gestaan, waarop stond: 'Hier zet men koffie en over'. Taalkundig niet sterk, maar dat werd ongetwijfeld goed gemaakt door het krachtige bruine brouwsel dat het onmiskenbare aroma van 'welkom' verspreidde. Sindsdien zijn vele bruggen geslagen en is het met de koffie alleen maar stroomopwaarts gegaan. Spraken we vroeger nog van een 'bakkie troost', nu drinken we espresso, cappuccino en latte macchiato. De laatste jaren heeft zich zelfs een soort koffiejargon ontwikkeld, dat het midden houdt tussen het Italiaans en de geheimtaal waarin wijnproevers excelleren.

Het succes van een goede koffie zit in de kwaliteit van de bonen, de samenstelling, de melange en de kwaliteiten van de Barista, de zetter. Balans en kwaliteit zetten de toon voor een smakelijk kopje. Het proeven van een intense koffie is



# koffie

een avontuur op zich; ervaren hoe lang de koffie blijft hangen en of het een nat of een droog gevoel in de mond achterlaat. Maar ook ervaren hoe complex de smaak van koffie is; zout, zoet, zuur, bitter of misschien rond.

Koffie doet in niets meer herinneren aan de tijd dat het alleen bij de handelaar in koloniale waren te koop was. Maar de sfeer van gezelligheid, die uitnodigt tot gesprek, is gebleven.

Wij nodigen u uit ons te laten weten wat u drinkt en bieden u de kracht van koffie graag aan tijdens een goed gesprek. Op maat gemaakt, voor elk wat wils. Geserveerd met of zonder koekje.





In Food Valley staan startende ondernemers er niet alleen voor. Zij worden geholpen door het Food Valley Consortium. Gedurende het hele traject - van ruw idee tot spin-out - staat er begeleiding klaar, zijn er allerlei wetenschappelijke faciliteiten beschikbaar en kan risicokapitaal worden verstrekt of hulp worden geboden bij octrooien.


# Food Valley in de Filippijnen

Eten uit zee moet duurzamer. Anders sterven alle vissen uit. Ook de kreeftachtigen. De meeste langoustes worden in het wild gevangen en daarna verder gekweekt. In de Filippijnen doet het Wageningse bedrijf 'South Sea Exclusive' dat anders. In het paradijselijke Palawan wordt in bamboekooien gewerkt aan de kweek van twee langoustesoorten; van eitjes tot volwassen beesten.

De langoustes krijgen verse garnalen en mosselen te eten. Ook worden hun leefomstandigheden aangepast aan hun verschillende groeifasen. Japanners en Chinezen zijn gek op langoustes. Maar de schaarste maakt de wilde kreeftsoorten duurder. Een gekweekt product is goedkoper. Als die langoustes bovendien duurzaam zijn opgegroeid, en net zo lekker, dan lonkt er een gigantische Aziatische markt.

De Studenten Ondernemersprijs 2008, een initiatief van ImpressiveGreenApple, ging naar de studentenondernemers van South Sea Exclusive.





NSURE is één van de Technostarters in Wageningen die steun kreeg van het Food Valley Consortium. Dit project werd mogelijk gemaakt door het Europese SKE-project en de provincie Gelderland. Leden van het consortium zijn Wageningen UR, Biopartner, Oost NV en de stichting Food Valley.



# Fruitige Schakelaartjes

Vruchten moeten vers zijn en er fris uitzien. Zijn peren en pruimen te vroeg geplukt, dan missen ze volume en smaak. Haalt de kweker ze te laat uit de boom, dan verliezen ze te snel gloed en glans. Dus moeten vruchten altijd op het moment suprême worden geplukt.

Vroeg of laat worden de genen in aardappelen, groenten, fruit en bloemen onzichtbaar aangeschakeld. Dan geven ze informatie vrij over het juiste tijdstip waarop ze zijn uitgerijpt. NSURE heeft een technologie ontwikkeld waarmee op de dag nauwkeurig kan worden aangegeven wat het optimale oogstmoment is.





Ontmoeten van interessante counterparts met als focus samenwerkings- en handelsovereenkomsten, het genereren van leads van buitenlandse investeringen voor Nederland en Nederland als geheel promoten als kennis-foodland. De stichting Food Valley voelt zich thuis op de IFT Food Expo.

# Food Valley goes Cajun

Wie wat voorstelt in de voedingsbranche bezoekt de jaarlijkse IFT Food Expo in Amerika. Op de drukst bezochte beurs in de voedingstechnologie presenteerden Nederlandse bedrijven, kennisinstellingen en de overheid zich samen in het Food Valley Paviljoen. De Cajun-keuken draaide op volle kracht om de meer dan 20.000 bezoekers van de beurs kostelijk te onthalen.

## Wie deden er mee in New Orleans

Clean Light. EBI Food Safety. Food & Nutrition Delta. Friesland Foods Domo. Ingrepro Micro Ingredients. Newtricious. Netherlands Foreign Investment Agency. NIZO food research. OMVE Netherlands. Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV (Oost NV). Shieltronics. Top Institute Food and Nutrition. TNO. Wageningen Universiteit en Research Centrum (Wageningen UR).

Het Holland Food Valley paviljoen kwam mede tot stand door samenwerking met de Netherlands Foreign Investment Agency, de Technisch Wetenschappelijk Attaché, de Landbouwrapraad, het Nederlandse Consulaat, Oost NV en het Ministerie van Economische Zaken: Buitenlandse Economische Betrekkingen en de Economische Voorlichtingsdienst.



Rijk aan vitamines, linolzuur, ijzer, qua proteïnen en voedingswaarde vergelijkbaar met rund- of varkensvlees. Sprinkhanen, gekweekt voor consumptie, belasten het milieu minder dan de traditionele vleesproductie. In 98 landen staat de sprinkhaan op het menu.



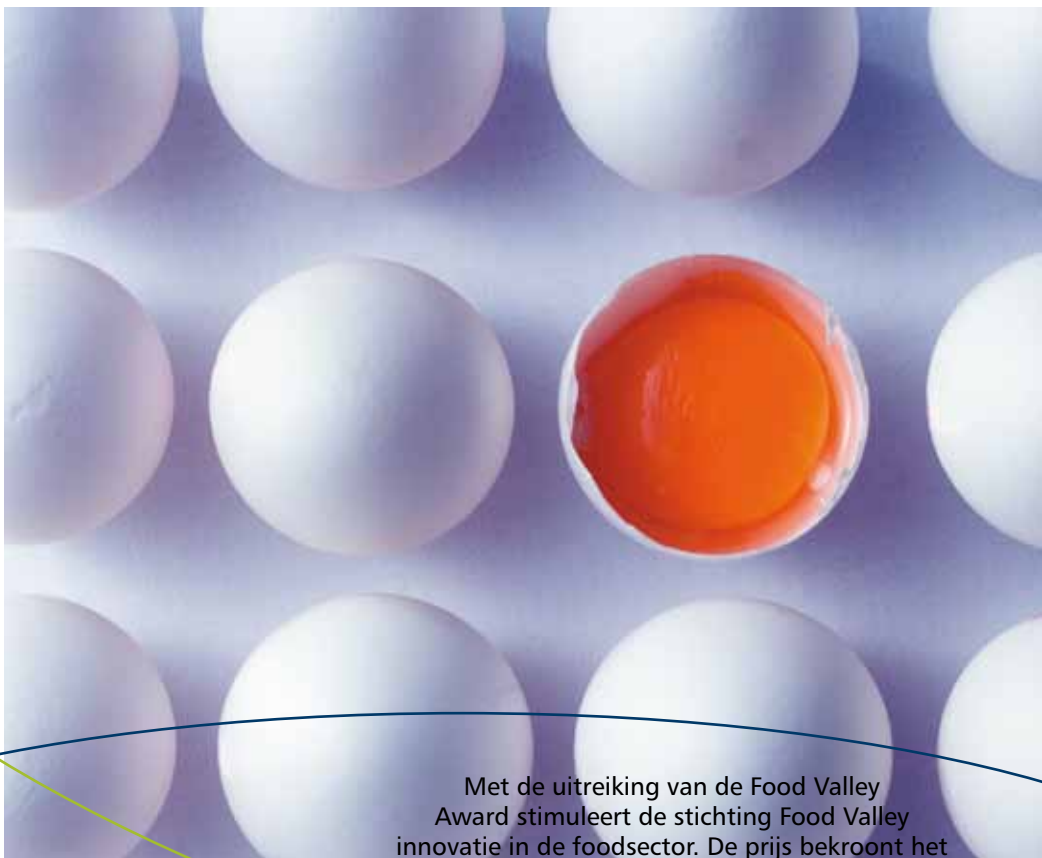
# Mmm, bonbons met sprinkhaan

Gesuikerde bloemen. Bonbons met sprinkhaan. Moleculaire taartjes. Op het Plein der Zintuigen konden culinaire avonturiers talloze nieuwe smaaksensaties ondergaan. De jaarlijkse Food Valley Conferentie stond dit jaar in het teken van 'Creativity, how food business grows'.

Gewoontegetrouw was er een programma met inleidingen en workshops die leerzaam en robuust waren en toch niet zwaar op de maag lagen. Beheersing van creatieve technieken, weten wat wel of niet bijdraagt aan het creatieve proces; ervaren hoe creativiteit kan bijdragen aan succesvol innoveren.

De conferentie trok niet alleen Nederlandse bezoekers, maar ook bezoekers uit Spanje, Noorwegen, Duitsland, Frankrijk en België.





Met de uitreiking van de Food Valley Award stimuleert de stichting Food Valley innovatie in de foodsector. De prijs bekroont het initiatief dat uitblinkt op het gebied van innovatie, innovatieve samenwerking en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO).

# Andere kijk op eieren

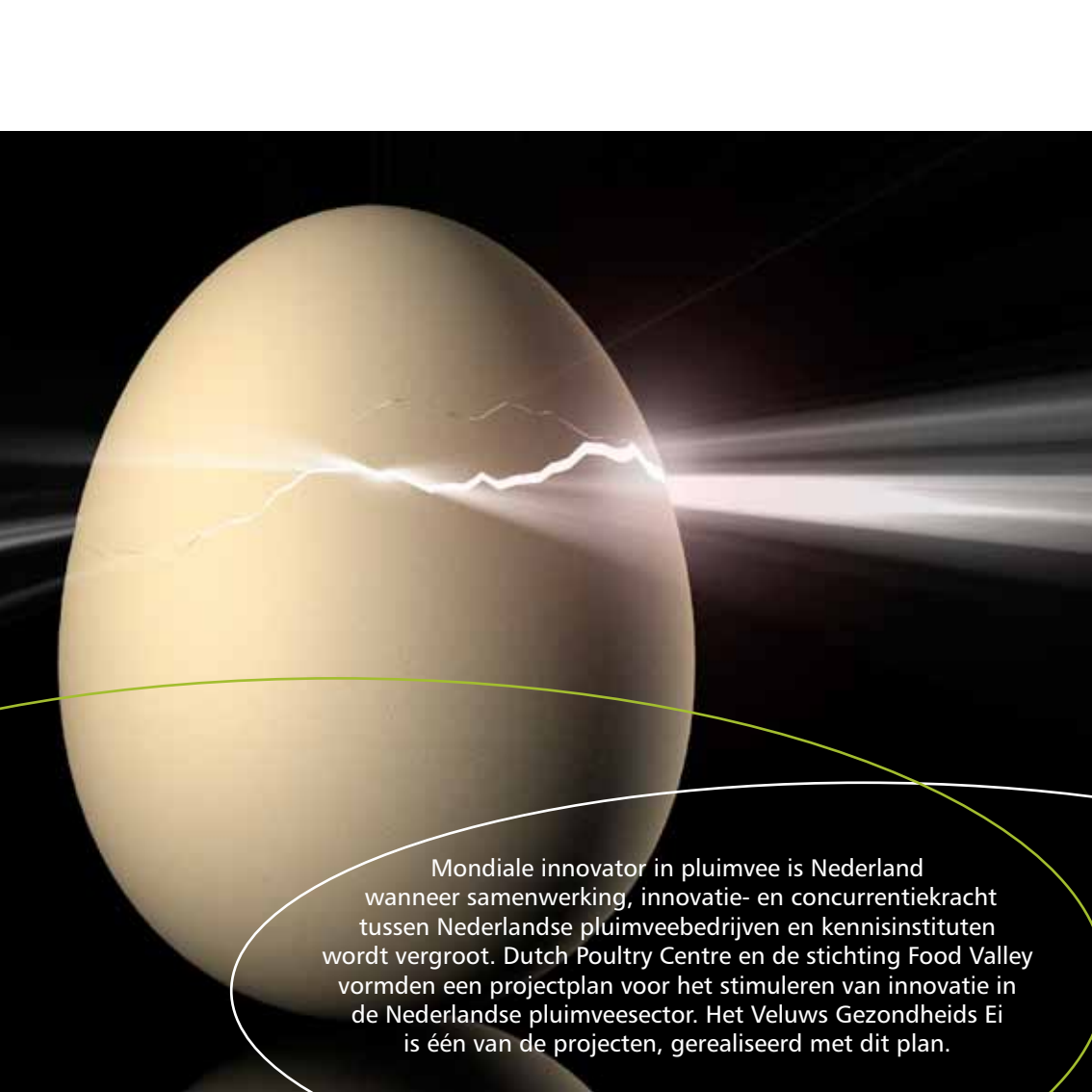
Eieren waardoor je beter gaat kijken. Een opzienbarende innovatie. Dat vond ook de jury van de Food Valley Award. Het bijzondere van het ei van Newtricious is dat carotenoiden gebonden worden aan de dooiers in eieren, waardoor opname in de darm gemakkelijker verloopt. Pigment wordt versterkt in de gele vlek in het netvlies (macula) en kan schade aan het netvlies, mogelijk zelfs blindheid, voorkomen. Verrijkt kippenvoer leidt tot grote pigmentrijkdom.

“Het aanpakken van een belangrijk probleem met een innovatief voedingsconcept, is niet alleen moedig maar tevens maatschappelijk relevant en wetenschappelijk een uitdaging,” aldus het juryrapport.

## Winnaar Food Valley Award

Newtricious is een life sciences bedrijf, actief in het ontwikkelen van voedingsingrediënten waarvan wetenschappelijk is bewezen dat er een positief effect is op gezondheid en welzijn.



A glowing yellow egg is the central focus, set against a dark background. A bright, jagged crack runs horizontally across the middle of the egg, from which several bright, white light rays emanate towards the right. The egg has a soft, warm glow. In the lower right corner, there is a white oval shape that partially overlaps the egg and contains text. A thin green line curves across the bottom of the image, passing behind the white oval.


Mondiale innovator in pluimvee is Nederland wanneer samenwerking, innovatie- en concurrentiekracht tussen Nederlandse pluimveebedrijven en kennisinstututen wordt vergroot. Dutch Poultry Centre en de stichting Food Valley vormden een projectplan voor het stimuleren van innovatie in de Nederlandse pluimveesector. Het Veluws Gezondheids Ei is één van de projecten, gerealiseerd met dit plan.

# Veluwse uitsmijter

Het ene ei is het andere niet. Nu is er het Veluws Gezondheids Ei. De kippen, die deze eieren leggen, worden gehouden in het Rondeel. Een innovatief stalsysteem met rust en ruimte, waar maatschappelijke en wetenschappelijke eisen voor het houden van hennen in harmonie zijn. Dat maakt eieren duurzaam. De scharrelkippen zijn van een nieuw ras: Lohman Korrel. Met als uitsmijter dat de kip garant staat voor 330 eieren per jaar.

**Welzijn van de kippen en  
duurzaamheid staan centraal.**





De stichting Food Valley stimuleert ontwikkeling van duurzame innovaties onder meer door samenwerking te stimuleren. VAN MARKOVIEC is tot stand gekomen door de bijzondere samenwerking tussen een designer en een mileudeskundige. Zij zijn actief betrokken bij verschillende Nederlandse initiatieven, die samenwerking tussen groene bedrijven intensiveren.

# Modieuze limonadeflessen

Na dienst te hebben gedaan als verpakking voor limonade, is de PET-fles nu op de catwalk te zien in een geheel ander jasje. Het jonge modemerken VAN MARKOVIEC brengt couture op de markt, gemaakt van milieuvriendelijke materialen waarvoor een eerlijke prijs is betaald. De keuze uit verantwoorde modestoffen gaat veel verder dan organische katoen of plantaardige verf. Zo zijn er naast ecologische wol en wilde zijde ook mixtures van gerecyclede limonadeflessen verkrijgbaar met toevoeging van bamboe, soja, brandnetel, vlas, hennep of vezels.

Kleding voor mensen die van design houden, maar ook willen dat de wereld er mooier op wordt. Deze trendsetters willen laten zien dat duurzaamheid zonder design hopeloos uit de mode is.

Ontwerpster Kasia Markowska en milieudeskundige Zuzia Andziak wonnen onlangs de tweede prijs bij de Business Challenge.



Suiker Unie is onderdeel van de Koninklijke Coöperatie Cosun. Om klanten nauwkeurig te adviseren over samenstelling en verwerking van de vele suikerproducten, wordt in het Cosun Food Technology Centre het productieproces van bakkerijproducten, frisdranken, chocolade, sauzen en zuivel stap voor stap bestudeerd. Suiker Unie is lid van de Food Valley Society.



# Sweet smell of succes

Suiker is meer dan een klontje in een kopje koffie. Leden van de Food Valley Society raakten hiervan diep doordrongen tijdens hun werkbezoek aan Suiker Unie in Dinteloord. Een bijeenkomst in het teken van innovatie en duurzaamheid met extra aandacht voor efficiënt gebruik van energie bij nieuwe processen en producten. Een bedrijfsfilosofie die ook wordt doorgetrokken naar de nevenstromen die bij de suikerproductie een rol spelen, zoals te zien was tijdens de rondleiding.

Suiker Unie is de grootste producent van kristalsuiker in Nederland. Tijdens de bietencampagne worden in vier maanden - volcontinu - 4,5 miljoen ton suikerbieten verwerkt. Van biet tot ruwsap en pulp tot dunsap dat in kookpannen wordt verdamppt en een kristallisatieproces doormaakt. Wat overblijft, zijn glasheldere suikerkristallen en stroperige melasse.



De stichting Food Valley en Oost NV stimuleren nieuwe bedrijvigheid in de Food Valley. Buitenlandse ondernemingen maken kennis met het vestigingsklimaat en ervaren bij vestiging een gedegen begeleiding. Kikkoman doorliep dit traject.



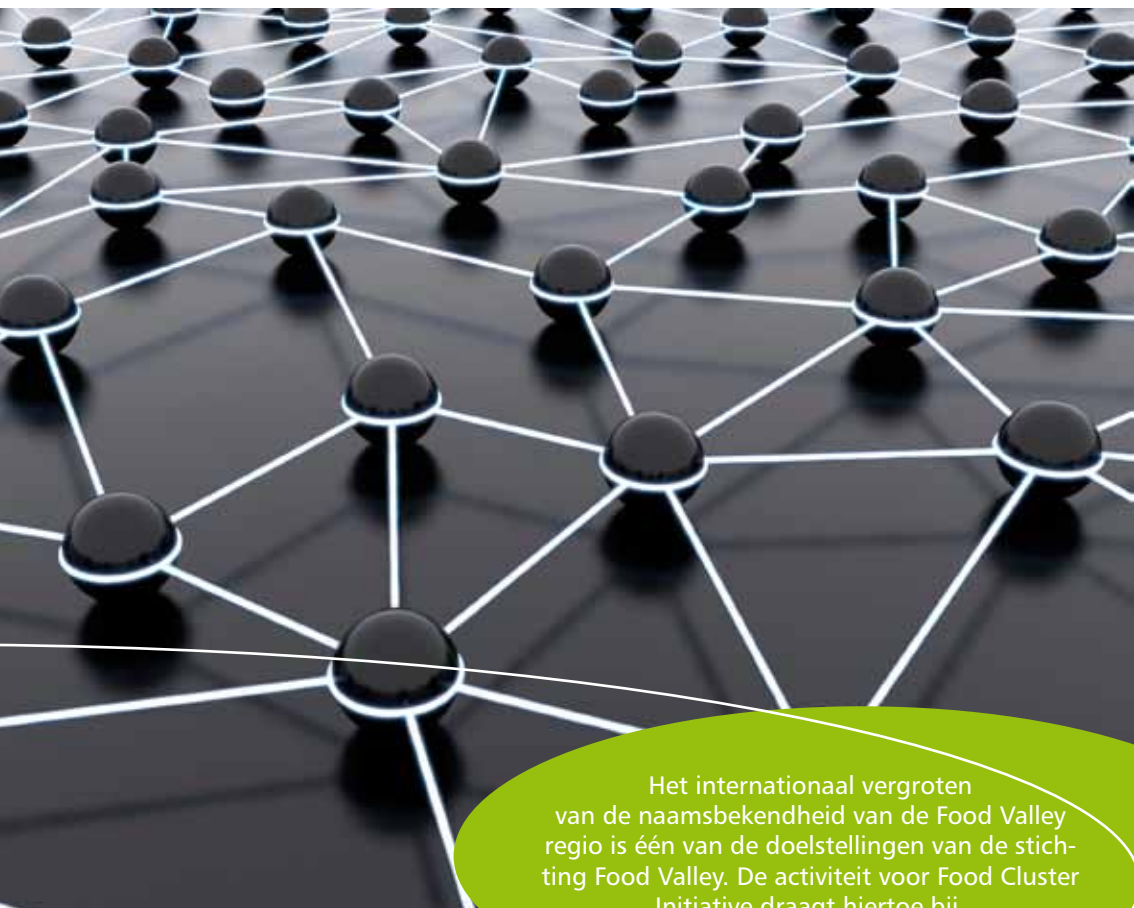
# Kikkoman brengt de wereld op smaak

Sojasaus is een brouwsel, gemaakt van sojabonen, geroosterde tarwe, zout en water. Vier pure ingrediënten met daaraan toegevoegd de originele Kikkoman Apergillus; een zwamsoort die een sleutelrol vervult bij het fermentatieproces. Na enkele maanden rijping van de ruwe sojasaus ontstaat na filtering en pasteurisatie de zoetgeurende donkerroodbruine saus.

Kikkoman Soy Sauce geeft met meer dan 300 verschillende componenten smaak, geur en kleur aan voedsel in Nederland, Japan en ook de rest van de wereld.

Kikkoman onderzoekt met NIZO food research en Wageningen UR de mogelijkheden van een sojasaus met minder zout. Japanse en Nederlandse kennis en cultuur worden in Food Valley gecombineerd voor de ontwikkeling van een sojasaus die ons eten verrijkt. Sojasaus past bij verantwoorde voeding en bevordert een gezonde levensstijl.



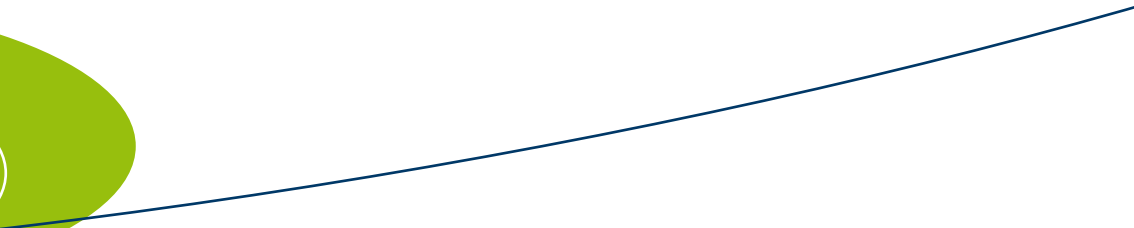



Het internationaal vergroten van de naamsbekendheid van de Food Valley regio is één van de doelstellingen van de stichting Food Valley. De activiteit voor Food Cluster Initiative draagt hiertoe bij.

# Food Cluster Initiative

In Brussel klonk het startsein voor het bundelen van de krachten van regionale kennis en bedrijfsleven, om zo Europese foodclusters te versterken. Maar welke basisingrediënten zijn er nodig om een regionaal foodcluster te ontwikkelen? Op verzoek van de Europese Commissie voor Onderzoek zetten de stichting Food Valley en Oost NV hun ervaringen op papier. Het Food Cluster Initiative overhandigde dit recept aan 31 Europese foodclusters.

De eervolle opdracht om een Europees foodcluster te formuleren, hebben deze partners in Food Valley te danken aan de successen die werden geboekt met FINE. Doel van dit stimuleringsproject is om sterke en opkomende voedingregio's te laten samenwerken bij investeringen in innovatie, onderzoek en technologie.





In 2008 vervulden 4 studenten de rol van Food Valley Ambassador. Bezoeken met de studenten aan hun moederlanden China, India en Polen verrijken het internationale kennisnetwerk en de profilering van Food Valley in het buitenland.



# Say 'Cheese' in Chinese

De drie grootste zuivelbedrijven van China weten niet alleen dat Nederland een innovatieve Food Valley heeft. Ze weten nu ook wat bedrijven daar allemaal van melk kunnen maken. De beste manier om daarover te berichten, is via mond-tot-mond reclame, zonder taal- of cultuurbarrière.

In 2008 trokken NIZO food research en de stichting Food Valley met een Food Valley ambassadeur naar China. Een succesformule, want samen kregen zij toegang tot de sleutelposten in de Chinese foodsector.

De stichting Food Valley ontwikkelde het Food Valley Ambassador Program, een vierjarig uitwisselingsprogramma om vijftig internationale topstudenten te matchen met bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie. Om daarna in hun thuisland te gaan optreden als ambassadeur van Food Valley.



Het internationale life science studentennetwerk, in Nederland opererend vanuit Wageningen, verbindt culturen en bevordert internationale samenwerking. De stichting Food Valley adviseert en werkt mee aan de profilering van Wageningen als internationale 'place to be'.



# Match me in Malta

Briljante jonge wetenschappers in spé uit allerlei culturen. Studenten komen met elkaar in contact via het life science netwerk van AIESEC. Met een historie van meer dan 60 jaar, actief in meer dan 100 landen, vertegenwoordigd door meer dan 38.000 studenten verspreid over 1.700 universiteiten is het de grootste netwerkorganisatie voor studenten wereldwijd.

Het life science netwerk is bedoeld om stages te vinden bij bedrijven en kennisinstellingen die wetenschappelijk talent willen inzetten voor ambitieuze innovatieprojecten. Het jaarlijkse internationale congres draagt hiertoe bij. In 2008 kwamen de Europese delegaties van AIESEC samen in Malta om ervaringen uit te wisselen. En er werd gematcht: Een Zweedse studente met achtergrond in duurzame technologie gaat stage lopen bij Sustec. Het bedrijf realiseert duurzame oplossingen op het gebied van energiewinning en grondstoffen terugwinning.

De stichting Food Valley heeft een actieve inbreng in het tv-programma 'Op Uw Gezondheid', uitgezonden door de publieke omroep. De stichting Food Valley brengt 14 thema's in die inzicht geven in de wijze waarop de foodsector inspeelt op (verschillende dimensies van) de gezondheid van de mens.



# Tomaat in de schijnwerpers

De rode vrucht kennen we in allerlei vormen en staat als onmisbaar ingrediënt op duizenden recepten. Vers, gekookt, gebakken, gegrild of gepureerd, per huishouden nuttigen we maar liefst 7 kilo verse tomaten per jaar. En dat is mooi, want de tomaat is gezond.

In Food Valley doet Plant Research International (Wageningen UR) onderzoek naar gezonde stoffen in tomaten. De rode blos heeft de tomaat te danken aan lycopene, een natuurlijk pigment met een anti-oxidatieve werking voor het menselijk lichaam. Heel gezond. Bereid je de tomaat dan breken vruchtcellen open, waardoor de lycopene beter opgenomen wordt in het lichaam. Dat maakt de tomaat nog gezonder.

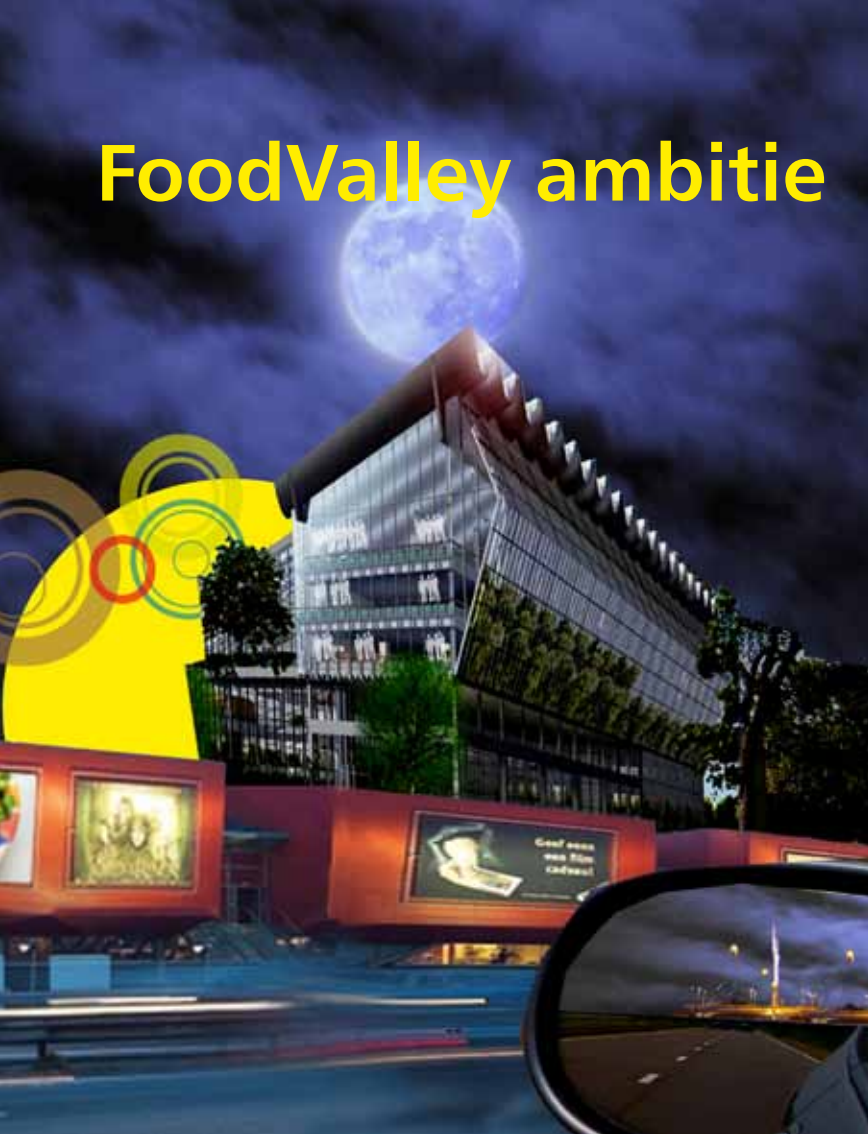
Het tv-programma 'Op Uw Gezondheid' zet in 2008 de tomaat in de schijnwerpers door een kijkje te nemen bij Plant Research International.





Achter de schermen is in 2008 en 2007 hard gewerkt aan de 'FoodValley ambitie 2020', de schets van de ambitie en mogelijkheden van de FoodValley regio om versneld door te groeien tot dé Europese topregio voor innovaties op het gebied van gezonde en duurzame voeding. De leden van de initiatiefgroep zijn Wageningen UR, Rabobank, Biopartner Center Wageningen, Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV en de stichting Food Valley.

# FoodValley ambitie 2020



A low-angle photograph of vibrant green corn leaves reaching towards a bright, blue sky. The sun is visible in the upper right corner, partially obscured by light clouds, creating a lens flare effect. A thin white contrail from an aircraft stretches across the sky from the sun towards the left. The overall scene is bright and clear, suggesting a sunny day.

**2008 tegen het licht**

# Financiële ruimte voor innovatie

Voor de stichting Food Valley is 2008 een gedenkwaardig jaar. De Europese Unie spreekt haar vertrouwen in de stichting Food Valley uit door EFRO-financiering beschikbaar te stellen. Deze financiële ruimte biedt de organisatie met name de mogelijkheid om met meer mankracht innovatie te stimuleren, bedrijvigheid te bevorderen, Food Valley als regio en waardevol netwerk te profileren en netwerken te vormen en te vergroten.

# Stimuleren van innovatie

De stichting Food Valley draagt bij aan innovatiekracht van ondernemingen in de foodsector door ondersteuning te bieden in verschillende vormen: innovatiebijeekomsten, matches van kennisvraag en -aanbod, ondersteuning bij projectontwikkeling, projectdeelname, ondersteuning aan technostarters en de organisatie en uitreiking van de Food Valley Award.

## Innovatiebijeekomsten

Nieuwe ontwikkelingen en 'best practices' binnen een bepaald kennisdomein worden gedeeld ter inspiratie van ondernemers. In 2008 organiseerde de stichting Food Valley 4 innovatiebijeekomsten:

- Human Capital als concurrentiefactor in de agrifood
- Functional Foods (i.s.m. Health Valley)
- Het seksen van kippenembryo's (i.s.m. Wageningen UR, KU Leuven, Vencomatic en Oost NV)
- Midden- en kleinbedrijf en octrooiuitdagingen






## Matchen van kennisvraag en -aanbod

Een belangrijk instrument bij het matchen van kennisvraag en -aanbod is de Food Valley Innovation Link, die samen met Syntens is ontwikkeld. Technologische vragen van (met name) MKB-ers worden snel, adequaat en kosteloos voorgelegd aan de kennisaanbieder met de geschikte expertise. In 2008 is de werkwijze van de Food Valley Innovation Link in samenspraak met kennisinstellingen en ondernemers verder geoptimaliseerd en werden 118 technologische vragen van MKB-ers behandeld. Doelstelling is om in 4 jaar tijd 500 ondernemers advies te geven.

## Ondersteunen bij projectontwikkeling

Samen met Ontwikkelingsmaatschappij Oost NV ondersteunt de stichting Food Valley partijen bij de totstandkoming van innovatieprojecten in de vorm van matchen van bedrijven met kennisleveranciers en bedrijven, het geven van inhoudelijke steun bij de formulering van projectvoorstellen en het geven van advies bij het vinden van de meest geschikte financieringsbronnen.





In 2008 leverde de stichting Food Valley een bijdrage aan de volgende projectvoorstellen:

- Booming Business in Food Valley
- Ultragas, Ultra nauwkeurige gasanalyse systemen
- Ontwikkeling en introductie van een drie-rijige emissiearme spuitmachine voor de fruitteelt
- Kennis Werkt!
- Gezond met appels uit de Betuwe
- Eiwitten, biomarkers en diagnostics: pro economie en contra obesitas
- Versleping van allergenen in de voedselverwerkende industrie en de horeca
- Ontwikkeling van 2e generatie genomische analysetechnieken voor darm- en huidflora (GENGENAF)
- Healthy Ageing

De totale projectwaarde bedraagt ruim € 16 mln. De gestelde norm bedraagt € 15 mln. per jaar.



## Projectdeelname

De stichting Food Valley richt zich op projectontwikkeling, maar blijft op verzoek van de projectpartners, wanneer de stichting een functionele bijdrage kan leveren, betrokken bij de projectuitvoering.

Projectdeelname in 2008:

- Pre-seed Wageningen: Stimuleren van nieuwe bedrijvigheid in de pre-seed fase. De stichting Food Valley is bestuurlijk actief en via inzet van het Food Valley netwerk worden voorstellen beoordeeld.
- Facility sharing: Ontwikkeling van een webbased facility sharing faciliteit in food en human health in Noord-Brabant en Gelderland. De stichting Food Valley is één van opdrachtgevers alsmede lid van de stuurgroep.
- Melk op Maat: Hoe kan variatie in melksamenstelling op een effectieve manier worden aangewend voor het genereren van toegevoegde waarde voor de zuivelketen? Als penvoerder, lid van de coördinatiegroep en medetrekker van één van de projectonderdelen levert de stichting Food Valley haar bijdrage.

- 
- De Sapfabriek: Doel is te komen tot een nieuwe vorm van samenwerking tussen onderwijs en bedrijfsleven, waarbij techniekleerlingen in een echte productieomgeving een beroep leren. De stichting Food Valley ondersteunt de optimalisatie van het jonge succes door deel uit te maken van het bestuur, maar ook door het concept en het product onder de aandacht te brengen. De Sapfabriek introduceert Boost your Granny. Dit nieuwe product bevat cranberry. Het bedrijf wil elk jaar een nieuw sapproduct op de markt brengen.
  - FINE: Samenwerkingsverband tussen 8 foodregio's in Europa. Doel is te komen tot uitwisseling van kennis van het innovatieinstrumentarium en op zoek te gaan naar mogelijke KP-7 projecten. De stichting Food Valley is samen met Wageningen UR en Oost NV initiatiefnemer van FINE.
  - Dutch Poultry Centre: Dutch Poultry Centre (DPC) werkt nauw samen met de stichting Food Valley. De bijdrage van de stichting Food Valley is toegespitst op innovatie en ontwikkeling met als doel de nationale en internationale profilering van de pluimveesector te verbeteren.

- 
- 
- DAFNE: Het netwerk van partijen dat ondernemerschap en ondernemendheid stimuleert onder studenten, docenten en onderzoekers. DAFNE ontwikkelde 14 innovatieve onderwijsactiviteiten voor bachelor-, master- en PhD-studenten. In het onderwijsprogramma staat centraal: het stimuleren van ondernemerszin, het verbeteren van ondernemerschap, het ontwikkelen van competenties en vaardigheden, het valoriseren van kennis en het beschermen van intellectueel eigendom. De stichting Food Valley is deelnemer en lid van de Raad van Advies.
  - IFT Food Expo: Organisatie van collectieve beursdeelname via het Holland Food Valley Paviljoen op de wereldwijd drukstbezochte foodbeurs, in 2008 in New Orleans. Doelstelling van de 14 deelnemende partijen: ontmoeten van interessante counterparts, vergroten van naamsbekendheid, aangaan van samenwerkings- en handelsovereenkomsten, genereren van leads van buitenlandse investeringen voor Nederland en Nederland als geheel promoten als kennis-foodland. De stichting Food Valley is projectleider.
- 

- Kennis Werkt!: Het project is gericht op het werven van getalenteerde buitenlandse studenten en kenniswerkers voor partners in de regio. Onderdeel van Kennis Werkt! is het Food Valley Ambassador Program. Dit programma biedt buitenlandse MSc-studenten onder meer een R&D traineeship van 1 jaar bij Food Valley bedrijven, persoonlijke begeleiding en opleiding met het doel na afloop als ambassadeur voor Food Valley te acteren. De stichting Food Valley is projectleider.

### Technostarters

Het Food Valley Consortium faciliteert de oprichting van zogenaamde 'Technostarters'. Wageningen UR, Biopartner, Oost NV en de stichting Food Valley maken deel uit van het consortium. De ondersteuning kan betrekking hebben op het screenen en scouten van ideeën, het coachen van ondernemers in spé, het begeleiden van IP-trajecten en het verstrekken van persoonlijke leningen. In 2008 werden 12 jonge ondernemingen ondersteund door middel van een persoonlijke lening. Norm van de stichting Food Valley is om in 4 jaar tijd 15 bedrijven te ondersteunen.

## Food Valley Award

Elk jaar reikt de stichting Food Valley de Food Valley Award uit aan personen, bedrijven of instellingen die zich onderscheiden op het gebied van innovatie, innovatieve samenwerking en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. De prijs, die het doel heeft innovatie te stimuleren, bestaat uit een kunstwerk van Olav Slingerland, een certificaat en een gouden lidmaatschap van de Food Valley Society. In 2008 zijn 24 inzendingen aan de jury voorgelegd. De jury nomineerde EBI Food Safety B.V. met 'Bacteriophages: the Future of Food Safety', Newtricious B.V. met 'Verrijkte eieren ter preventie van blindheid' en Solanic B.V. met 'Solanica, High Performance Potato Protein'. De Food Valley Award 2008 ging naar Newtricious.



## Nieuwe bedrijvigheid

Samen met de gemeenten<sup>2</sup>, de provincie Gelderland, Oost NV, Biopartner Center en de kennispartners stimuleert de stichting Food Valley werkgelegenheid in de regio. De stichting Food Valley stimuleert nieuwe bedrijvigheid door het bevorderen van vestiging van foodbedrijven, het faciliteren van uitbreiding van bestaande bedrijven en het stimuleren van technologische samenwerking tussen bedrijven en kennisleveranciers in de regio<sup>1</sup>. De resultaten tot en met 2008:

Landsdeel Oost <sup>1</sup>	2004	2005	2006	2007	2008
totaal aantal arbeidsplaatsen	61	282	253	334	382
totaal aantal investeringen in mln euro	10,1	39,3	44,95	32,96	32,86
WERV <sup>2</sup>	2004	2005	2006	2007	2008
totaal aantal arbeidsplaatsen	40	234	96	179	142
totaal aantal investeringen in mln euro	3,6	10,6	9,95	16,31	17,46

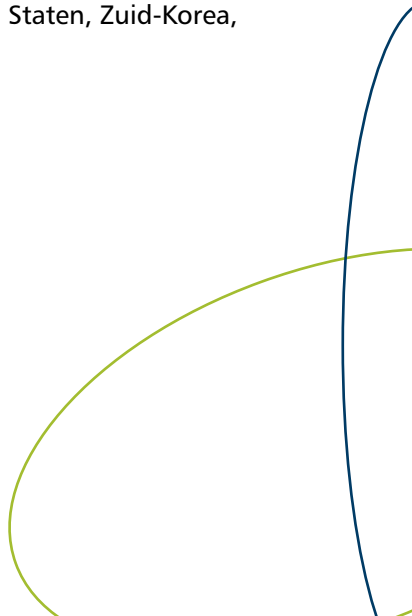
*Het aantal arbeidsplaatsen, zoals aangegeven in de tabel is gebaseerd op een inschatting van de betrokken ondernemingen voor de komende 3 jaar.*

*1) Landsdeel Oost: Gelderland en Overijssel*

*2) Gemeenten: Wageningen, Ede, Rhenen & Veenendaal*



In 2008 verwelkomde de stichting Food Valley een groot aantal delegaties uit binnen- en buitenland. Primair doel van deze bezoeken is het vinden van nieuwe partners. Voor Food Valley is dit een uitstekende gelegenheid om kennis en ondernemerschap beschikbaar in de regio te profileren. Naast de vele inkomende missies kwamen er circa 30 nieuw projecten binnen. De interesse kwam onder meer uit: China, Duitsland, EU (Europees Parlement), India, Italië, Japan, Kazachstan, Nederland, Maleisië, Nieuw-Zeeland, Noorwegen, Spanje, Turkije, Verenigd Koninkrijk, Verenigde Staten, Zuid-Korea, Rusland en Zuid-Amerika.



# Communicatie en profilering

De stichting Food Valley werkt op verschillende manieren aan het vergroten van haar naamsbekendheid en het verder 'laden' van het merk Food Valley.

## Food Valley Conferentie

Tijdens de jaarlijkse conferentie stond creativiteit centraal. Van de 350 deelnemers was ruim 60% afkomstig uit het bedrijfsleven, waarvan bijna de helft MKB betreft. Een noviteit in 2008 was de introductie van de filmwedstrijd 'Shooting Food' met als thema 'De charmes van de foodindustrie voor de werknemer'. De 3 beste filmitems werden tijdens de conferentie getoond. De jury koos 'Vers is topsport' als winnaar.

## Food Valley in de media


Over Food Valley werd in 2008 gepubliceerd door onder meer de volgende binnen- en buitenlandse media: Agrarisch Dagblad, AgriHolland, Agro Negocios (Spanje), Bakkers in Bedrijf, Elsevier, Emerce, Elsevier Voedingsmiddelen Industrie, Food Holland, Food Insights (Verenigde Staten), Inside IFT (Verenigde Staten), Link Magazine, Made in Holland, Medical Facts, Misset Horeca, Singapore First Economic Journal, Telegraaf, Twentse Innovatieroute, Veneca Info, Vlees in Bedrijf en VMT.

## TV-programma 'Op uw Gezondheid'


In een reeks van 20 afleveringen zond de publieke omroep op Nederland 2 het programma 'Op Uw Gezondheid' uit. De stichting Food Valley adviseerde de programmamakers 14 innovaties in de foodsector die bijdragen aan de gezondheid van de mens en bracht de programmamakers in contact met Food Valley bedrijven en kennisinstellingen.

Een overzicht van de uitgezonden items:

- Voedselveiligheid (EBI Food Safety)
- Gezonde bereidingswijze friet en snacks (HiFri)
- Innovatief onderzoek naar eetgedrag (Restaurant van de Toekomst)
- Zorgpad Voeding: adequate voeding in het ziekenhuis (Ziekenhuis Gelderse Vallei)
- Alternatieve aanpak gewasbestrijdingsmiddelen (Clean Light)
- Behandeling huidwonden op basis van honingproducten (Bfactory Health Products)
- Zoutvervangers: mogelijkheden om zoutconsumptie te reduceren (NIZO food research)
- Ei is gezond: herwaardering van gezondheidsaspecten van het ei (Newtricious)
- E-nummers: betekenis en belang van E-nummers (Wageningen UR)

- 
- Tomaat: gezondheidsaspecten van de tomaat (Plant Research International)
  - Fruit & cranberry: hoe gezond is fruit? (Continued)
  - Koemelkallergie & kamelenmelk: alternatieven voor consumenten met koemelkallergie (Ziekenhuis Gelderse Vallei)
  - Suiker: betekenis van suiker in relatie tot gezondheid (FrieslandCampina)
  - Hoog verzadigingsgevoel & Fabules: nieuwe aanpak in bestrijding overgewicht (DSM)

Ook de Koreaanse en de Maleisische tv richtten hun camera's op Food Valley.





## Website Food Valley

Een belangrijk communicatiemedium voor de stichting Food Valley is de website. In 2008 is [www.foodvalley.nl](http://www.foodvalley.nl) maar liefst 86.000 keer bezocht met een gemiddelde bezoeksduur van 8,5 minuut.

### Top 10 – Herkomst bezoekers:

	<b>Herkomst bezoeker</b>	<b>Percentage</b>
1	Niet gedefinieerd	28.75
2	.nl (Nederland)	26.89
3	.com (commercial)	22.26
4	.net (network)	15.60
5	.be (België)	1.99
6	.se (Zweden)	0.45
7	.de (Duitsland)	0.39
8	.jp (Japan)	0.38
9	.fr (Frankrijk)	0.31
10	.uk (Verenigd Koninkrijk)	0.25

De website werd gevonden door 'surfers' uit meer dan 100 landen. De meerderheid van het totale webverkeer wereldwijd zijn .net-, .com- en .org-domeinen. Deze websites zijn voornamelijk afkomstig uit de Verenigde Staten.




# Netwerkvorming

De stichting Food Valley is een netwerkorganisatie 'pur sang'. Het succes van Food Valley hangt in sterke mate af van de kwaliteit van de netwerken. Cruciaal is haar 'eigen' netwerk, de Food Valley Society en de koppeling van dit netwerk aan andere clusters in Nederland maar ook daarbuiten.

## Food Valley Society

Leden van de Food Valley Society vormen een belangrijke bron van inspiratie voor de stichting Food Valley. De leden, die jaarlijks persoonlijk worden bezocht, vormen het 'geweten' van de stichting. Zij functioneren als klankbord, geven feedback ten behoeve van het functioneren van de stichting en dragen suggesties aan voor themabijeenkomsten en nieuwe initiatieven. De stichting Food Valley stimuleert proactief het ontstaan van samenwerkingsverbanden tussen Food Valley Society leden, kennisleveranciers en eventuele andere partners in het Food Valley netwerk.



In 2008 werden de volgende bijeenkomsten georganiseerd:

**Gastheer**

Adifo N.V. / Vika B.V.

Barenbrug

Contined ism Delinuts B.V.

Hero Nederland

Suiker Unie

**Thema**

Hoe efficiënt is uw R&D?

Investeren in innovatie: kwestie van lange of korte adem?

Grensloze ingrediënten, grenzeloze mogelijkheden?

Eigen-wijs in innovatie: de Hero-methode

Innovation & Sustainability

De persoonlijke contacten worden door zowel de leden als de stichting Food Valley als zeer waardevol ervaren. In 2008 telde de Food Valley Society 91 leden, waarvan 4 internationaal. Dit betekent een toename van 19 leden. De norm is 10 extra leden per jaar. 3 Bedrijven hebben hun lidmaatschap beëindigd.



## (Internationale) netwerkvorming

Veel clusterinitiatieven zien in de stichting Food Valley een aantrekkelijke partner om internationale samenwerking te bevorderen. Ook de achterban (bedrijven en kennisinstellingen) geeft aan bijzonder geïnteresseerd te zijn in nieuwe relaties met sterke foodclusters elders. In 2008 is de samenwerking met onder meer Food Processing Initiative (Duitsland) en Flanders Food (België) geformaliseerd door de oprichting van FoodSpot. In EU-verband participeert de stichting Food Valley onder meer in FINE (Food Innovation Network Europe). Verder ging de stichting een samenwerkingsverband aan met Kinki Bio Industry Association in Japan en vinden er besprekingen plaats met de IFT (Institute of Food Technologists in de Verenigde Staten) over het formaliseren van de samenwerking.




# Food Valley Syntens Oost NV

## Syntens

Syntens is een onafhankelijk klankbord voor MKB-ondernemers. Syntens helpt ondernemers beter, eerder en sneller te innoveren. Daarbij gaat het om vernieuwing van product, dienst, markt, proces en/of bedrijfsvoering. Ondernemers kunnen bij Syntens terecht voor individuele adviestrajecten, inspirerende workshops en doorverwijzing naar experts en kennisinstellingen. De - veelal kosteloze - activiteiten van Syntens worden mogelijk gemaakt door het Ministerie van Economische Zaken. Binnen de stichting Food Valley bemest Syntens bovendien de Food Valley Innovation Link, het kosteloze matchingsinstrument voor MKB-ondernemers op zoek naar kennis.

## Oost NV

De missie van Oost NV is het versterken en stimuleren van de economie van de provincies Gelderland en Overijssel. In nauwe samenwerking met de stichting Food Valley ondersteunt men het opzetten van kennis- en innovatieclusters waar bedrijven en kennisinstituten aan deelnemen. Bovendien richt de samenwerking met de stichting Food Valley zich op het aantrekken van nieuwe bedrijven en het ondersteunen van uitbreidingen van in de regio gevestigde ondernemingen.



Voor het realiseren van de ambities van Food Valley is de rol van ontwikkelingsmaatschappij Oost NV en Syntens cruciaal. Vanaf de start van de stichting Food Valley leveren beide organisaties, ieder vanuit hun eigen expertise, een belangrijke bijdrage. Het succes van de stichting Food Valley is dan ook evenzeer het succes van Oost NV en Syntens.


# Food Valley FND TIFN

## Top Institute Food & Nutrition

Top Institute (TI) Food & Nutrition is een internationaal toonaangevend onderzoeksinstituut op het gebied van voeding en voedingsmiddelen. In TI Food & Nutrition werken industrie, overheid en onderzoeksorganisaties samen aan wetenschappelijke doorbraken die resulteren in de ontwikkeling van innovatieve, gezonde en smakelijke producten. Partners zijn: CSM, DSM, Royal FrieslandCampina, Rijksuniversiteit Groningen/UMCG, Unilever, Universiteit Maastricht, NIZO food research, NZO, TNO, VION en Wageningen UR. Aan de onderzoeksprojecten van TI Food & Nutrition werken zo'n 330 wetenschappers en het jaarlijkse budget is ca. 25 miljoen euro.

## Stichting Food & Nutrition Delta

Stichting Food & Nutrition Delta is primair verantwoordelijk voor de organisatie en uitvoering van het innovatieprogramma fase 2. Voor een bedrijf betekent dit toegang tot bruikbare kennis, de vertaling naar een toepassing en de ingang naar andere bedrijven en kennisinstellingen. Bedrijven kunnen terecht bij de zes innovatiemakelaars van Stichting Food & Nutrition Delta. Met oog voor business realiseert de Stichting Food & Nutrition Delta samen met bedrijven innovatieprojecten.



Voor een netwerkorganisatie als de stichting Food Valley is intensieve samenwerking met kennispartijen cruciaal. Top Institute Food & Nutrition en Stichting Food & Nutrition Delta nemen in dit verband een bijzondere plaats in. Zij vormen samen het innovatieprogramma Food & Nutrition Delta. Het programma is van en voor ondernemingen met als doel Nederland tot een leidende Food & Nutrition regio in Europa te maken.



# Stichting Food Valley

## Bestuur

Dhr. Th. Meijer, voorzitter Hoofdproductschap Akkerbouw  
(bestuursvoorzitter Food Valley)

Dhr. P. van den Elzen, directeur Wageningen UR AFSG

Dhr. A. van Hooijdonk, Corporate Director R&D Koninklijke FrieslandCampina

Dhr. A. Juriaanse, directeur NIZO food research

Dhr. R. Kremers, wethouder EZ gemeente Ede

Dhr. F. Reefman, Director Marketing International Concepts Koninklijke  
FrieslandCampina

Dhr. G. van Rumund, burgemeester gemeente Wageningen

Dhr. A. van Tunen, CEO & directeur Upstream Research Keygene

## Adviseurs

Dhr. A. van Asseldonk, directeur Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV

Mw. M. van Haaren, gedeputeerde EZ Provincie Gelderland

Dhr. P. van Staalduinen, directeur Syntens

## Raad van Advies

Dhr. J. Boxem, voormalig gedeputeerde Provincie Gelderland

Dhr. H. de Leeuw, algemeen directeur Rabobank Vallei en Rijn

Dhr. G. Lubbe, voormalig directielid Nutreco

Dhr. R. Migo, algemeen directeur Kamer van Koophandel Centraal Gelderland



Dhr. R. Rabbinge, University Professor Wageningen UR  
Dhr. A. Verbeek, hoofd eenheid Food & Agribusiness, Corporate Rabobank  
Dhr. H. de Vries, voormalig VROM inspecteur  
Dhr. A. Wassenberg, directeur Animo Agri Business BV  
Dhr. P. Zwaginga, voorzitter Federatie van Ondernemerskringen Valleiregio

## Bureaubezetting

Dhr. R. van Hoesel, directeur  
Mw. A. Barbier, communicatiemanager \*  
Mw. M. van den Berg, junior secretaresse \*  
Dhr. L. Brouwer, junior communicatiemedewerker \*  
Mw. S. van Erkelens, accountmanager Food Valley Society  
Mw. F. Fortuin, senior projectmanager expertisecentrum & innovatie  
Mw. C. Guldenaar, managementassistente  
Mw. M. Holleman, projectmanager interne projecten  
Mw. A. Mensink, senior scientific officer  
Mw. G. Segond von Banchet, directiesecretaresse  
Mw. S. de Wilde, PR-assistente

## Vanuit Syntens

Dhr. R. Groen, projectmanager Food Valley Market Insights  
Dhr. E. Koldewey, projectmanager Food Valley Innovation Link

## Vanuit Wageningen Universiteit

Dhr. T. Jonker, projectmanager start-ups \*

## Vanuit Ontwikkelingsmaatschappij Oost Nederland NV

Mw. I. Bardoel, senior projectmanager innovatie en ontwikkeling \*

Dhr. T. Cornelissen, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie


Dhr. J. Hoekman, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Dhr. B. Kemperink, senior projectmanager investeringsbevordering

Dhr. J. Koene, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

Dhr. L. Rijswijk, senior projectmanager ontwikkeling en innovatie

\* Voormalig medewerker



## Stichting Food Valley

De stichting Food Valley stimuleert innovatie in de Nederlandse agrifoodsector door kennis en ondernemerschap aan elkaar te koppelen op basis van de behoefte van het bedrijfsleven en biedt:

- Antwoord op ondernemersvragen
- Support bij projectontwikkeling
- Introductie van en begeleiding bij vestiging van (nieuwe) innovatieve food-bedrijven in de regio
- Ondersteuning bij de ontwikkeling van spin-offs en start-ups
- Innovatiekansen via de Food Valley Society



**Gelderland & Overijssel**  
Gebundelde Innovatiekracht



Mede mogelijk gemaakt door een financiële bijdrage vanuit de Europese Unie.

## Contactgegevens

Agro Business Park 10  
6708 PW Wageningen  
0317 42 70 95  
info@foodvalley.nl  
www.foodvalley.nl

## Colofon

Opdrachtgever

Redactie

Grafische vormgeving

Fotografie

Drukwerk

stichting Food Valley

Cees Hilberdink & Jolanda Wels

Hermien Christy-Knorth

BVR, Kissmedia

Drukkerij De Rijn BV